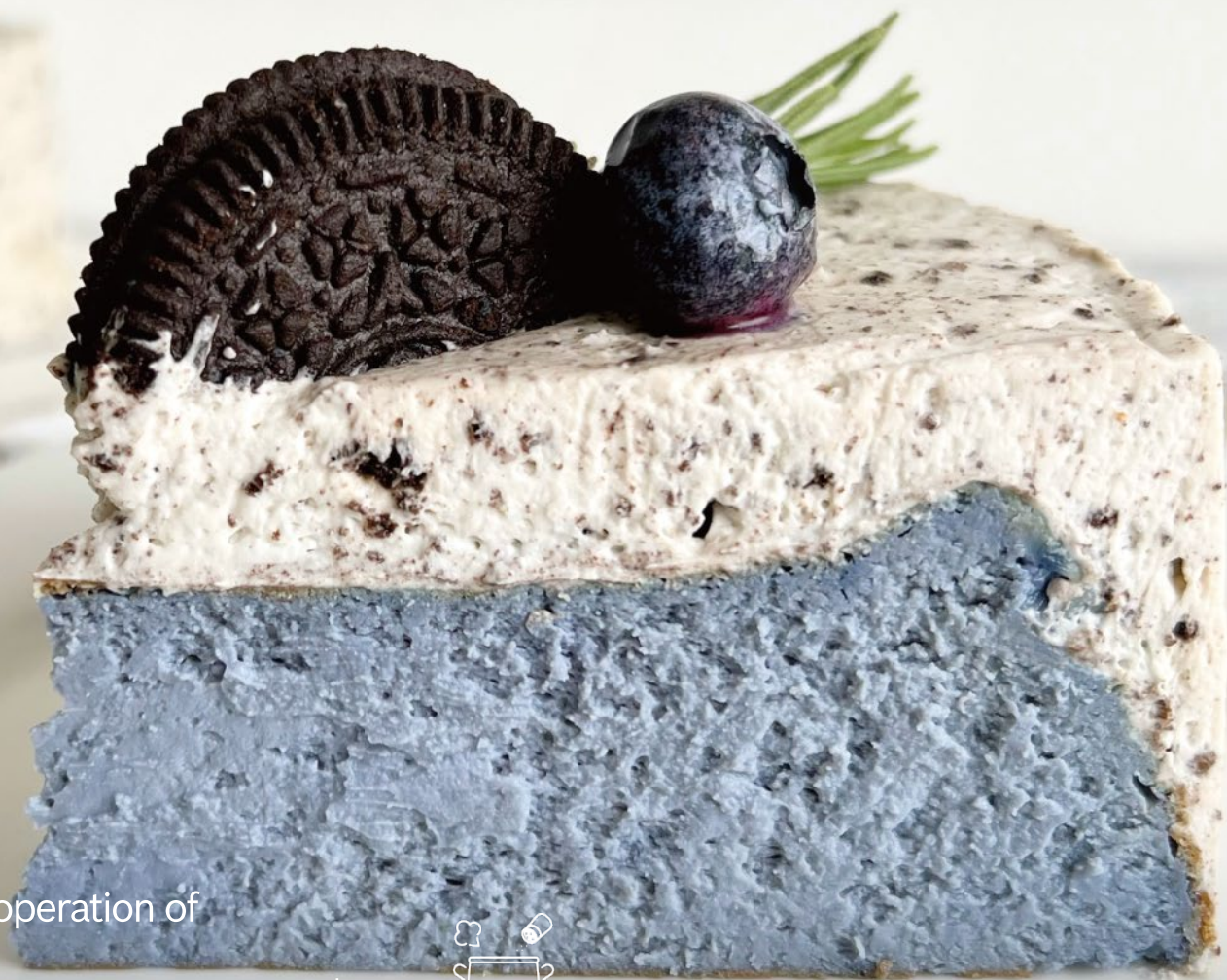


蝶豆花巴斯克蛋糕(6吋)



A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

蝶豆花巴斯克蛋糕 (6吋)



材料:

巴斯克部分:

250克 忌廉芝士

150克 鮮忌廉

2個 雞蛋

1個 蛋黃

50克 砂糖

10克 粟粉

8克 蝶豆花粉

奧利奧奶油:

200克 鮮忌廉

25克 奧利奧餅乾碎

20克 砂糖

少許 海鹽

步驟:

1. 忌廉芝士室溫軟化，攪打至順滑狀態。
2. 加入砂糖和蛋黃拌勻，再加入兩個全蛋攪勻。
3. 然後加入鮮忌廉，再篩入粟粉和蝶豆花粉攪拌均勻。
4. 倒入墊有烘焙紙的模具中，以220°C 4D熱風烘焗30分鐘。
5. 出爐後冷藏4小時或以上。
6. 冷藏完成後撕掉墊紙，把奧利奧奶油部分混合打發，再塗抹在巴斯克蛋糕表面即可。

設定程序:

以220°C 4D熱風烘焗30分鐘。

4D熱風

A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life